



MENÙ ALLA CARTA

Dicembre 2025

Sapori d'inverno, profumi dell'orto e tradizione lombarda

Stuzzichini dalla bottega

Caponata di melanzane ^{9,12}	6 €
Crema di zucchine ¹²	6 €
Peperonata	6 €
Zucchine sott'olio ¹²	6 €
Composta di cipolle ¹²	6 €
Giardiniera di verdure ^{9,12}	6 €
Melanzane sottolio ¹²	7,50 €

Pane rustico e focaccia artigianali^{1,11}

Antipasti

Tagliere di salumi artigianali	12 €
Tagliere di formaggi locali con ⁷ il miele e le nostre composte	12 €
Flan di tipico lodigiano con verze stufate e crumble di cotechino ^{3,7}	12 €
La nostra tartare di manzo ¹⁰ con profumi di cascina	13 €

Primi

Risotto Carnaroli con i funghi ^{7,12}	12 €
Ravioli di borraggine con burro alle nocciole ^{1,3,7}	13 €
Pappardelle ^{1,3,7,9} al ragù bianco di cortile	13 €

Secondi

Tagliata classica con patate al forno ⁷	17 €
Fegato di manzo con cipolle e purea di sedano rapa ^{7,9,12}	13 €
Coppa di maiale al curry ricetta del Mazzi con le verdure dell'orto ^{7,9,12}	14 €
Crocchete di zucca e castagne ^{1,3,7}	13 €

Dolci


Torta del giorno ^{1,3,7}	6 €
Crostata alla marmellata ^{1,3,7}	6 €
Pere al miele con crumble al cocco e cioccolato e crema allo zabaione ^{1,3,7}	6 €
Il nostro gelato artigianale ^{3,7}	6 €

Menù piccoli ospiti: € 15 a persona

- Pasta corta al ragù o al pomodoro^{1,7,9}
- crostata alla marmellata^{1,3,7}

La nostra cucina

Tutti i piatti sono preparati a mano, con ingredienti freschi della nostra azienda agricola o di produttori locali. In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

 In caso di allergie o intolleranze, cerchiamo di soddisfare le vostre esigenze, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate. Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale.

1=Glutine; 2=Crostacei; 3=Uova; 4=Pesce; 5=Arachidi; 6=Soja; 7=Latte; 8=Frutta a guscio; 9=Sedano; 10=Senape; 11=Semi Sesamo; 12=Anidride Solforosa; 13=Lupini; 14=Molluschi